
Il lupo, l'agnello e la Madonna

DI MATTEO GALLELLO

Tutta la zona qui è carsica. Gli alpini, da più di cinquant'anni, nascondono le bottiglie tra i sassi e qui il vino sembra diventare più buono. È ormai una tradizione portarlo a maturare sull'Alpago, in particolare migliorano i frizzanti perché il freddo contribuisce a stabilizzarli. L'ultimo fine settimana di luglio si fa una festa durante la quale le bocce portate lì un anno prima, vengono prese dai nascondigli, stappate e bevute.

La premessa di Alex Della Vecchia è allettante e conosco poco gli alpini, un mondo distante anni luce. Poi io che sono jonico, li ho sempre guardati con benevola circospezione. E dunque perché continuare a diffidare? Sarà un'ottima occasione per poterli osservare da vicino, manco fossero una specie in via di estinzione. O forse sì.







E poi c'è il vino, certo, versato con gioia e nascosto con accortezza. O meglio, prima nascosto tra gli anfratti rocciosi, recuperato con attenzione, senza farsi vedere e poi offerto. Ma cos'è 'sta cosa che diventa più buono? Da dove e perché nasce questo rito?

Proseguiamo con ordine.

Mi trovo a Tambre, è sabato 29 luglio, vigilia della celebrazione della Madonna delle Penne nere, protettrice del gruppo locale. La festa, dal 1967, ricorre l'ultima domenica del mese, ed è una dei principali avvenimenti degli alpini dell'Alpago, storico areale situato nella provincia meridionale di Belluno e circondata dalle Prealpi venete.

La meta di questa sera, a circa cinque chilometri dal centro di Tambre, è la Baita degli alpini, meglio conosciuta come Baracche Mognol, a 1454 metri posta su una piccola spianata al culmine della Val de Piera, ai margini di una magnifica faggeta. La compagnia starà già bevendo, cantando e mangiando, parte di loro si fermerà per la notte perché il mattino dopo è prevista la messa al Sasòn. Arrivarci si rivelerà una delle fatiche fisiche più grosse della mia vita.

Camminare

Bisogna camminare in montagna, è così e lo accetto, ma bisogna essere anche un minimo attrezzati per percorrere i sentieri tra i boschi. Si tratterebbe di una passeggiata oltretutto breve, giusto un paio di chilometri su una strada piuttosto comoda e piana. Alex si è preoccupato di fornirmi delle ottime scarpe da trekking, le migliori che avesse a disposizione. Marciamo ma già dopo 500 metri, nonostante la protezione di calze spesse, i miei talloni iniziano letteralmente ad ardere. Capirai, indossavo le Birkenstock già da due mesi. Da quel momento ogni passo sarebbe corrisposto allo sfregamento sulla parte posteriore della scarpa: puro e lancinante dolore. Non so come abbia fatto a resistere, non mi lamentavo, non volevo passare per un pessimo camminatore. Tra l'altro, proprio per le fitte, ero già sicuro di muovermi in modo scoordinato e, nel frattempo, pensavo: «Chissà se la Madonna terrà in considerazione questo sacrificio».

«Ma smettila, patetico».

Abbiamo impiegato circa tre ore, dalle 17 alle 20, per fare 2,5 chilometri: io, Alex detto Farina, Gianluca "L'Architetto", Nicola "Ocibaloci" e Piero, il fotografo. Quattro tappe già definite, otto bottiglie di vino bevute, un salame, un filone di pane. Nel frattempo un viavai di fuoristrada, uno status symbol da queste parti. Campagnola, Defender, Renegade, brindisi, saluti, parole per me incomprensibili.

A metà percorso, presso il sasso di San Martino, incontriamo Alvio Bona, alpino e scultore figlio d'arte, massiccio settantenne, figlio di Isidoro, l'autore della statua della Madonna delle Penne Nere che donò alla comunità proprio cinquantasei anni fa. Alvio stava tornando verso il paese ma dopo qualche sorso di vino, le mie domande, i suoi racconti, risate, bestemmie, lascia lo zaino a terra e s'intrattiene. Passati una quarantina di minuti gli chiediamo se non dovesse tornare giù, se la famiglia non lo aspettasse: «Sì sì ma risalgo su con voi».





Se i lupi mangiassero prosecco

Alex aveva annunciato il nostro arrivo alla compagnia: il "giornalista" da Roma e il fotografo. Sembrava che gli alpini avessero urgenza di parlare ma non della Madonna o delle bottiglie nascoste tra gli anfratti del bosco. Il discorso si è subito diretto sulla fragilità della montagna, sul doloroso tema dei lupi e degli agnelli, quelli dell'Alpago, vanto della comunità e del territorio: specialmente dopo l'ottenimento del Presidio Slow Food nel 1999, le carni sono utilizzate nei più raffinati ristoranti della zona.

Non c'è bisogno di preamboli né di convenevoli. La voce di Sandro Fullin – uomo carismatico, allevatore tra i fondatori del Presidio e corista melodioso – è chiara nel concetto, squillante nei toni: «La montagna sta finendo con l'approccio ideologico dell'ambientalismo. Nulla si salva con l'ideologia». Il disagio è tangibile, i volti colmi della tensione di chi è impotente. La questione, eterna, riguarda il rapporto tra il lupo e i pastori della pregiata alpagota. La reintroduzione del carnivoro in natura – dopo la sua quasi totale scomparsa dal dopoguerra – sembra sia stata non solo la rovina degli allevatori ma anche dello stesso lupo dal momento che ne è stata compromessa la purezza e, di conseguenza, il comportamento. Eppure sembra sia un fatto consolidato che, negli ultimi quarant'anni, la sua espansione lenta ma inesorabile, su tutto l'arco alpino, sia frutto di dinamiche naturali della specie. Ad ogni modo, dal 2015 la sua presenza si è fatta davvero pressante e la perdita di capi costante, raggiungendo picchi ragguardevoli rispetto al numero di animali che abitano gli altipiani. La pecora alpagota, "a triplice attitudine" ma ormai allevata esclusivamente per l'ottima carne, è presente

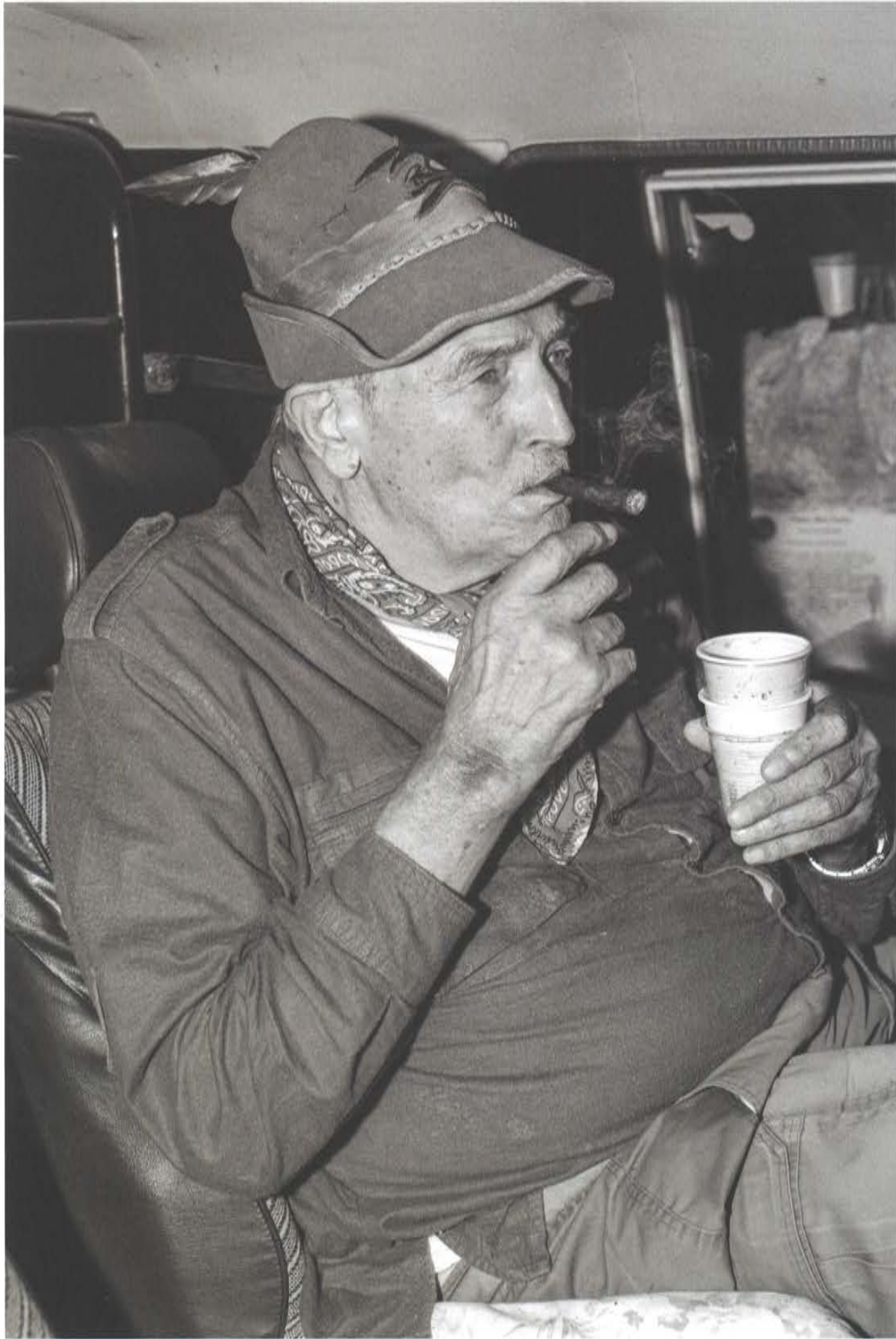
in circa tremila capi ma, negli anni Novanta, era menzionata tra le razze quasi estinte. Il miglior metodo per allevarla è il pascolo allo stato brado e semibrado ma proprio la presenza del lupo lo impedisce. Continua Sandro: «Nonostante recinti elettrificati alti quasi due metri, decine di pastori caucasici e la nostra sorveglianza, devo tenerle nella stalla. Ogni giorno c'è una perdita. Cosa dovrei fare? Siamo stanchi ma non vogliamo smettere perché siamo anche appassionati però andrà a finire che ci difenderemo da soli».

Mi circondano alpini e cacciatori secondo cui la montagna non è un parco giochi. Sono consapevoli che si tratta di un ecosistema delicatissimo, da tenere sotto controllo. Ci abita tutto l'anno un'intera comunità che interagisce con il luogo: «Essere cacciatori – garantiscono – significa conoscere e osservare le regole, anche con il lupo, animale temuto e rispettato per la sua impressionante intelligenza».

«Questa montagna è la mia vita – ripete Sandro – lo è per me e per molte altre persone. Non possiamo essere dimenticati, qui si vive, abitiamo questa terra. Ma chi ci governa non comprende, non ha idea di cosa significhi. Se i lupi mangiassero prosecco, il problema sarebbe presto risolto».

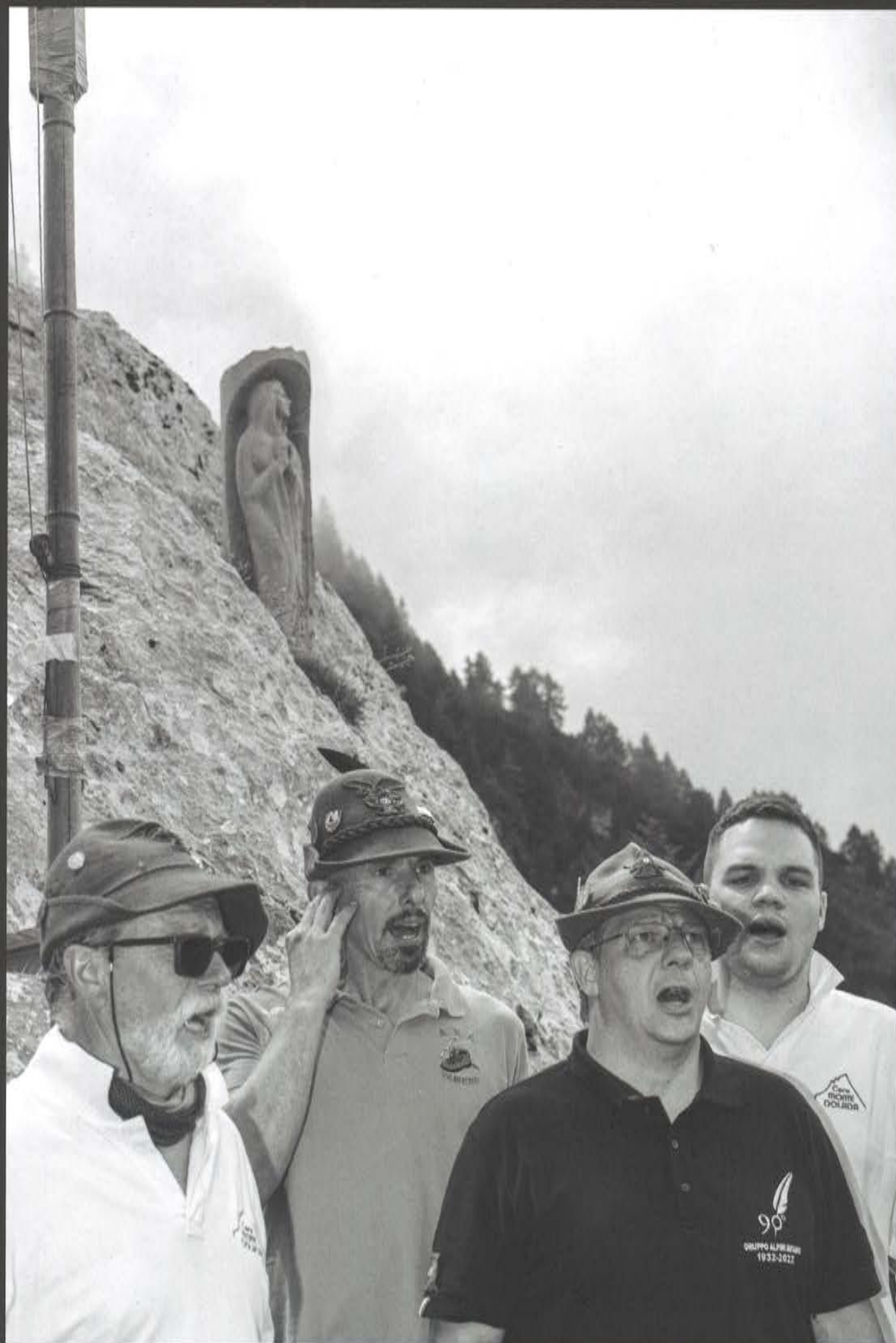
Dopo oltre un'ora di conversazione, come per un gesto catartico iniziano a cantare. Accanto al focolare che scalda e arrostitisce la carne, si alternano cori contemplativi e melodie spensierate. Uomini giovani e uomini maturi. Noi intanto andiamo verso Tambre, tra le ombre del bosco, le nostre risate ubriache e le luci scattose delle torce.















Roccia e vetro

La protezione dei cerotti, le calze e le mie amate Birkenstock ai piedi, mi danno l'opportunità di riprendere il cammino il mattino dopo, domenica. Sono inguardabile ma almeno non sento dolore.

Dobbiamo arrivare in tempo per la celebrazione della messa sul Sasòn, Alex tiene il passo svelto, questa volta non ci sono soste. Arriviamo alle baracche in un tempo appropriato, circa 40 minuti.

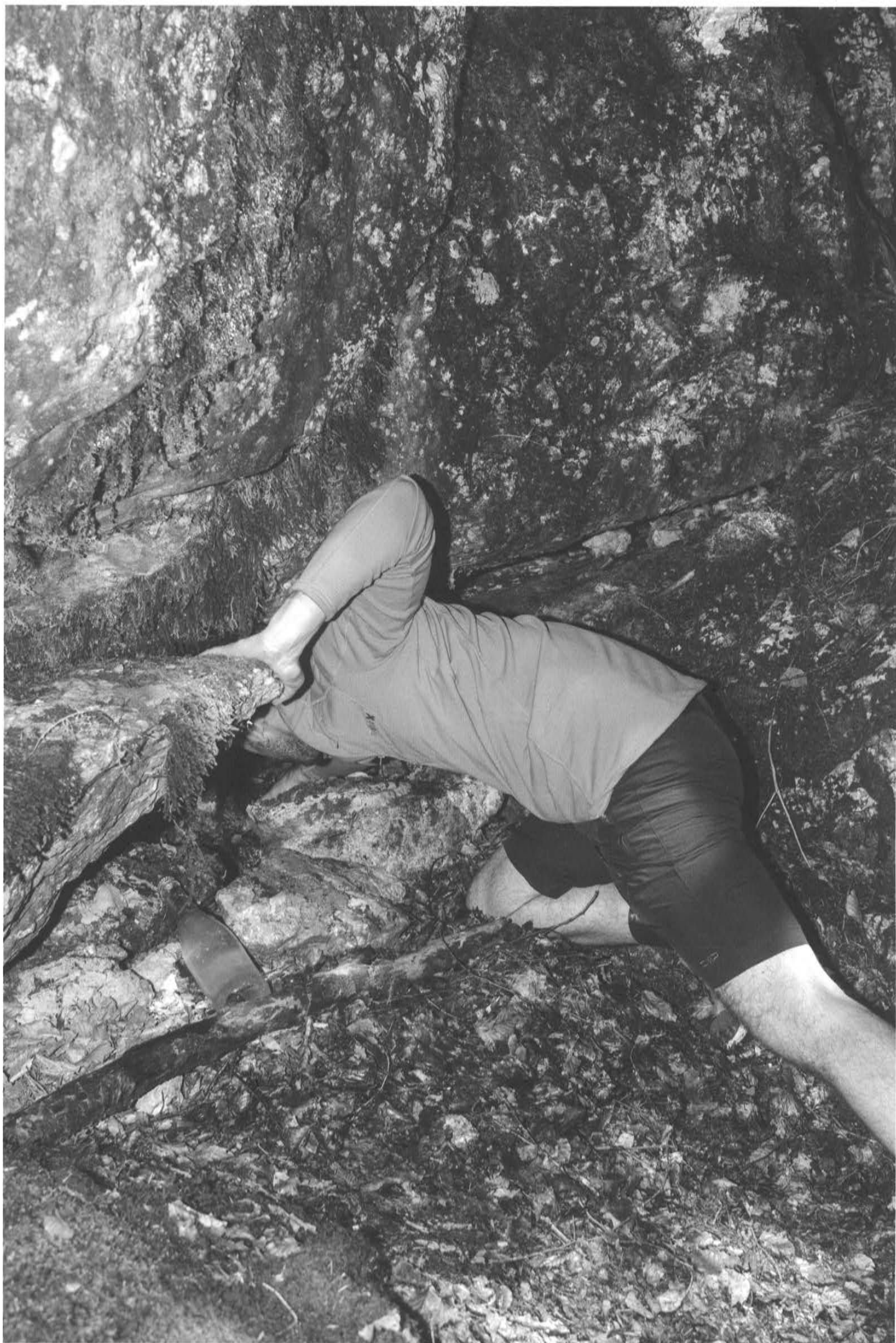
Il tempo di raggiungere la piccola valletta dov'è stato allestito il campo che l'alpino Valerio, detto "Rock", mi sottopone una bottiglia coperta. Sa già che mi occupo di vino e vuole che indovini l'assaggio. Ci prendo in pieno, è un Gutternio frizzante, lui ci prende gusto ma il tempo per intrattenersi è poco e io non sapevo bene cosa mi avrebbe aspettato da lì a qualche minuto: quindici minuti di gradoni ripidi e sconnessi. Alex e Piero, evidentemente più allenati, procedono come se nulla fosse, io pensavo mi esplodesse il cuore da un momento all'altro. Arriviamo a quota 1630 metri proprio un minuto dopo l'inizio della funzione religiosa, io intanto sono rapito dal panorama: davanti l'enorme anfiteatro roccioso dei Monti dell'Alpago e alle mie spalle, in lontananza, la grande foresta del Cansiglio. A destra gli alpini disposti in semicerchio, il prete, l'altare, la bandiera italiana issata e sventolante. Siamo a un passo dal confine friulano, mi stendo a terra e mi godo le cime, le nubi che si abbassano e l'aria rinfrescante. Sì certo, la messa... "Viva gli Alpini! Viva l'Italia" e rientriamo al campo base attraverso un percorso più lungo, meno tortuoso, presto arriverà il momento di tirare fuori le bottiglie. Ognuno ha il proprio posto di riferimento, tutti devono averne rispetto: se hai sete e prendi una bottiglia devi rimpiazzarla e poi, eventualmente, avvertire. C'è molta goliardia in tutto questo però racchiude anche un forte senso di condivisione, di riguardo, di amicizia.

Dopo aver percorso qualche chilometro, alla fine di un vialetto tra le rocce, Alex si ferma ma solo per un secondo e cambia direzione in modo repentino, lo seguiamo senza dire nulla. Risaliamo il fianco di una collinetta, e, arrivati davanti a un enorme sasso grondante acqua, una fessura alla base alita un'aria fresca e costante. Nascoste

da foglie, legni e uno strato di terra nera, le bottiglie! Le preleviamo con cura, le puliamo ma, in lontananza sentiamo voci di persone, dobbiamo riporle subito nello zaino, ricoprire il nascondiglio, allontanarci in fretta e far finta di niente. Ci dirigiamo, poi, verso un altro anfratto, ricoperto da muschi e sassi, che custodisce le altre bottiglie di Alex. Ne estraiamo altre due, siamo piuttosto vicini alle Baracche dove, nel frattempo, viene servito il pranzo: porzioni di penne al ragù, un solo cibo e anche "pratico". Siamo curiosi di assaggiare alcuni vini lasciati nelle grotticelle nel corso dei mesi ma non mi ci soffermerei troppo, buono era buono. Da queste parti in pochi coltivano la vigna, Della Vecchia è uno di questi. Si preferisce andare a prendere il vino tra Nimis e Attimis, la zona classica di produzione del Ramandolo e anche nel trevigiano, a Valdobbiadene in particolare.

A proposito, si avvicina nuovamente Valerio "Rock", doveva farmi assaggiare il suo Verduzzo sfuso, convinto fosse stato tagliato con del Tocai, pensava di essere stato preso in giro dal produttore. Si dirige verso il suo nascondiglio: «Le ho portate stamattina, mica le lascio qui tutto l'anno». Aspetta una risposta da me – manco fossi un gascromatografo – ma cerco di andare oltre con i discorsi. Valerio ha poco più di sessant'anni portati maluccio, mi dice che nonostante io sia meridionale, è contento sia arrivato fin lì. Un po' spiritosi, un po' fuori tempo, al di là della retorica che lo spirito alpino fa trasparire, il senso delle cose qui si incastra direttamente nel tentativo di tutelare un contesto fragile attraverso la conoscenza sensibile e un amore a volte davvero smisurato per crinali, boschi, madonne, agnelli, lupi e vino. Nel frattempo questi non hanno mai smesso di cantare, lo avrebbero fatto ancora per molte ore senza mai abbassare la voce.

Aneddoto che è un'avvertenza: qui non si mangia, dimenticate tavole imbandite con formaggi, arrostiti, stinchi e polenta. Come fanno a stare in piedi dopo tutto? Ma certo, sono alpini!





RITUALS

**The wolf, the lamb,
and the Madonna***by Matteo Gallelo*

The whole area here is karst, full of boulders. For more than fifty years, the Alpine Troops have been hiding some bottles among the stones, and the wine inside seems to get better. It is now a tradition to bring wine to ripen on the Alpago, and sparkling wines, in particular, improve because the cold stabilizes them more effectively. On the last Saturday and Sunday of July, a party is held during which bottles brought there a year earlier are taken from the hiding places, uncorked and drunk.

Alex Della Vecchia's premise is compelling, and I know so little about the Alpines that I consider them a world light years away. Then, I, being a Jonian, have always looked at them with benevolent circumspection. So why continue to distrust? It will be an excellent opportunity to get a close look at them as if they were an endangered species. Or maybe they are.

And then there is the wine, of course, poured with joy and hidden with shrewdness. Or rather, first hidden among rocky crevices, carefully retrieved without being seen, and then offered. But what is this thing, that it gets better? From where and why does the ritual originate?

Let's continue in an orderly manner.

I am in Tambre; it is Saturday, July 29, the eve of the celebration of Our Lady of the Black Feathers, patroness of the Tambre group. The festival, which has been held on the last Sunday of the month since 1967, is one of the main events of the Alpago mountain people, a historic area located in the southern province of Belluno and surrounded by the Pre-Alps. Tonight's destination, about five kilometers from the center of Tambre, is the Baita degli Alpini, better known as Baracche Mognol, at 1454 meters located on a small esplanade at the summit of Val de Piera, at the edge of a magnificent beech forest. The company will already be drinking, singing, and eating; some will stay overnight because the next morning mass is scheduled at Sasòn. Getting there will prove to be one of the greatest physical exertions of my life.

WALKING

You have to walk in the mountains; that's how it is, and I accept that, but you also have to be somewhat equipped to walk the trails in the woods. It would be a short walk moreover, just a couple of kilometers on a rather comfortable and flat road. Alex provided me with excellent hiking shoes, the best he had available. We march, but after only 500 meters, despite the protection of thick socks, my heels literally start to burn. Big deal, I had been wearing Birkenstocks for two months already. From then on, every step would correspond to rubbing on the back of the shoe: pure, excruciating pain. I don't know how I resisted; I wasn't complaining, I didn't want to pass as a bad walker. Moreover, because of the pangs, I was already sure I was wobbling clumsily. In the meantime, I was thinking: "I wonder if Our Lady will take this sacrifice into consideration."

"Shut up, you pathetic."

It took us about three hours, from 5 p.m. to 8 p.m., to do 2.5 kilometers: me, Alex, a.k.a. Farina, Gianluca "The Architect," Nicola "Ocibaloci," and Piero, the photographer. Four stages are already defined: twice as many bottles of wine drunk, one salami, one loaf of bread. Meanwhile, a bustle of off-road vehicles, a status symbol around here. Campagnola, Defender, Renegade, toasts, greetings, and unintelligible words.

Halfway along the path, at the San Martino rock, we meet Alvio Bona, a massive seventy-year-old alpine and sculptor, son of Isidoro, the creator of the Madonna of the Black Feathers statue that he donated to the community precisely fifty-six years ago. Alvio is heading back toward the village, but then a few sips of wine, my questions, his stories, laughter, and profanity, he leaves his backpack on the ground and lingers with us. After about forty minutes, we ask him if he should not go back down, if the family was not expecting him: "Yes, yes, but I will climb back up with you."

IF WOLVES ATE PROSECCO GRAPES

Alex had announced our arrival to the group: the "journalist" from Rome and the photographer. It seemed that the mountaineers had an urgency to talk but not about Our Lady or the bottles hidden in the crevices of the forest. The talk immediately turned to the fragility of the mountains, the painful topic of wolves and lambs, the Alpagos lambs, and the pride of the community and the area. Especially after being awarded the Slow Food Presidium in 1999, the meat is used in the finest restaurants in the area.

There is no need for preamble or pleasantries. The voice of Sandro Fullin -a charismatic man, rancher, and among the founders of the Presidium and melodious chorister- is clear in concept, ringing in tone: "The mountain dying with the ideological approach of environmentalism. Nothing is saved by ideology." The discomfort is tangible, the faces filled with the tension of the powerless. The eternal question concerns the relationship between the wolf and the shepherds of the prized Alpagos sheep. The reintroduction of the carnivore into the wild -after its almost total disappearance since the postwar period- seems to have been not only the undoing of ranchers but also of the wolf itself since its purity and, consequently, its behavior has been compromised. Yet, it seems to be a well-established fact that, over the past four decades, its slow but inexorable expansion throughout the Alps is the result of the natural dynamics of the species. In any case, since 2015, its presence has become really pressing, and the loss of animals has been constant, reaching considerable peaks compared to the number of animals inhabiting those highlands. The Alpagos sheep, triple-purpose but now bred exclusively for its excellent meat, is found in about three thousand head but, in the 1990s, was mentioned among the nearly extinct breeds. The best method of raising it is grazing in the wild and semi-wild state, but the very presence of the wolf

prevents this. Sandro continues: "Despite nearly two-meter-high electrified fences, dozens of Caucasian shepherds, and our surveillance, I have to keep them in the barn. Every day there is a loss. What should I do? We are tired, but we don't want to stop; we are passionate but will have to defend ourselves."

I am surrounded by Alpines and hunters, according to whom the mountain is not a playground. They are aware that this is a very delicate ecosystem that needs to be kept under control. A whole community lives there year-round and interacts with the place: "Being a hunter," they assure, "means knowing and observing the rules, even with the wolf, an animal feared and respected for its impressive intelligence."

"This mountain is my life," Sandro repeats, "it is so for me and many other people. We cannot be forgotten; we live here, we inhabit this land. But those who govern us do not understand and have no idea what it means. If wolves ate Prosecco grapes, the problem would soon be solved."

After more than an hour of conversation, they begin to sing as if by a cathartic gesture. Contemplative choruses and carefree melodies alternate beside the hearth that warms and roasts meat. Young men and mature men. We, meanwhile, head toward Tambre amid the shadows of the forest, our drunken laughter, and the jerky beams of the flashlights.

ROCK AND GLASS

The protection of the patches, socks, and Birkenstocks allowed me to get back on the road the next morning, Sunday. I'm an eyesore, but at least I'm not in pain. We have to arrive in time for the celebration of mass on the Sasón. Alex keeps a swift pace; this time, there are no stops. We arrive at the barracks in a decent time, about 40 minutes.

When I reach the small valley where the camp has been set up, Valerio -known as "Rock" - presents me with a covered bottle. He already knows I deal with

wine and wants me to guess what we're tasting. I'll take it in stride: it's a crisp Gutturino; he's pleased, but there's little time for leisure, and I wasn't quite sure what would be awaiting shortly: fifteen minutes of a steep climb over uneven steps. Alex and Piero, evidently more trained, proceed as if it's nothing; I thought my heart would explode at any moment. We arrive at an altitude of 1630 meters just a minute after the beginning of the religious service; the view enraptures me: in front of me, the huge rocky amphitheater of the Alpego Mountains, and behind me, in the distance, the great forest of Cansiglio. On the right are the Alpine soldiers arranged in a semicircle, the priest, the altar, and the Italian flag hoisted and waving. We are just a stone's throw from the Friuli border, and I lie on the ground and enjoy the peaks, the lowering clouds, and the refreshing air. Yes, of course, the mass, but I was observing the environment and the people.

"Long live the Alpines! Long live Italy," and we make our way to base camp, but Alex guides us through a longer, less circuitous route; soon, it will be time to pull out the bottles. Everyone has their own place of reference, and everyone must respect it: if you are thirsty and take a bottle, you must first put another one there and then, eventually, let the person know. There is a lot of camaraderie in this, but it also encompasses a strong sense of sharing, care, and friendship. After traveling a few kilometers, at the end of a trail among the rocks, Alex stops only for a second and changes direction abruptly; we follow him without saying anything. We climb up the side of a small hill, and, having arrived in front of a huge boulder dripping with water, a crevice at the base breathes a steady cool air. Hidden by leaves, woods, and a layer of black soil, the bottles! We carefully pick them up and clean them, but in the distance, we hear voices. We must quickly put the bottles in the backpack, cover the hiding place, hurry away, and pretend nothing happened. We head, then, to the other ravine, covered with mosses and stones, which

holds Alex's other bottles. We pull out two more. Voices can be heard; we are quite close to the Baracche where, in the meantime, lunch is served: a serving of penne with meat sauce, "practical" food. We are curious to taste some of the wines left in the caves over the months, but I would not dwell on it too much. It was good. Few people around here grow vines; Della Vecchia is one of them. There are very few vineyards in the area. People prefer to pick up wine between Nimis and Attimis, the classic Ramandolo production area, and the Treviso area, particularly in Valdobbiadene.

By the way, Valerio "Rock" approaches again; he wanted me to taste his Verduzzo, convinced it had been cut with some Tocai, and felt he was being conned. He heads for his hiding place: "I brought them this morning, it's not like I leave them here all year." He is waiting for my answer - as if I were a gas chromatographer - but I try to go further with the talk. Valerio is in his early 60s, worn poorly, and tells me that although I am a Southerner, he is glad I made it that far. A little witty, a little out of time, beyond the rhetoric that the alpine spirit gives off, the meaning of things here dovetails directly with the attempt to protect a fragile context through sensitive knowledge and sometimes truly boundless love for ridges, forests, madonnas, lambs, wolves, and wine. Meanwhile, these guys never stopped singing; they would do so for many more hours without ever lowering their voices.

An anecdote that is a warning: no food here, forget tables laden with cheeses, roasts, shanks, and polenta. How do they stand after all that wine?

Oh, but of course, they are Alpine Troops!



